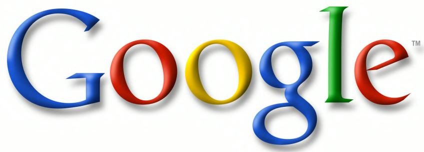






ISTRUZIONE PRATICA

PER LA COLTIVAZIONE

DE' BACHI DA SETA

CAVATA DAI MIGLIORI SCRITTORI

PARTICOLARMENTE

DAL SIGNOR CONTE DANDOLO

AD USO

DEGLI AGENTI DI CAMPAGNA

OPERA DELL' AGRIMENSORE

GIAMBATTISTA CIVATI

DI CASATE NUOVO NELLA BRIANZA.

TERZA EDIZIONE.

MONZA

DALLA STAMPERIA DI LUCA CORBETTA

1820.

Agli Agenti di Campagna

Eccovi, o Agenti di Campagna, una nuova Istruzione sulla educazione de' Bachi da Seta. In essa non troverete già nè novità, nè scoperta; ma in poche parole quanto i migliori trattatisti moderni su questa materia hanno scritto, e particolarmente il Signor Conte DANDOLO.

Non ho fatto ciò per acquistarmi gloria, ma per servire al vostro comodo, vedendo coll' esperienza, che per la fatica di leggere estesi trattati, si lasciano di eseguire gli utili precetti; così un libretto di non molte pagine, e che tutto contiene il governo de' Bachi, distinto nelle rispettive loro età, non vi sarà discaro. Approfittatene adunque, e vi sia grata la mia buona intenzione di esservi di giovamento.

ORIGINE

DELLA COLTIVAZIONE DE' BACHI.

La coltivazione de' Bachi da Seta fu conosciuta, e praticata nella parte meridionale della China sino da 2700 anni prima dell' era Cristiana. Di là passò nell' India, in Persia, indi scese all' Isola di Coo, e nel sesto secolo dell' era volgare s' introdusse in Costantinopoli. Poi passò in Grecia, tra gli Arabi, in Ispagna, in Francia, in Italia ec.

Se i Bachi da Seta si trovassero in questo nostro paese, come nel luogo loro proprio, non abbisognerebbero del concorso di verun' arte nella loro conservazione. Ma essi, siccome sono a noi pervenuti da paese ben diverso dal nostro, e presso noi sono insetti forestieri, non possono avere dal nostro clima tutto il bisognevole, se non per conservarsi, almeno per felicemente propagarsi; egli è per ciò, che addomandano dall' arte un supplimento a quanto loro manca la natura.

Semente migliore come si conosca.

Tutti sanno che dalla buona, o cattiva qualità della semente, dipende la buona, o cattiva riuscita de' Bachi, e che difficilmente si può scoprire l' imperfezione

della medesima al solo vederla; ond' è che quelli, cui preme questa coltivazione, si fabbricano in casa propria la semente.

Tre caratteri però in qualche modo distinguono l' ottima semente della inferiore: cioè, 1.° un colore vivace e carico cenericcio tendente al violetto è il proprio della perfetta semente; 2.° quelle uova si devono preferire, che meno sono concave ne' due lati; 3.° Finalmente la più pesante è sempre la migliore.

La semente vuol essere levata dai panni lini in autunno, e purgata, praticando l' infusione nel vino, come s' insegnerà a suo luogo: durante l' inverno la si deve conservare in luogo riparato dal gelo, e dall' umidità: quella muffa, che in questo secondo caso investe esteriormente il guscio, vi si insinua, ed altera la sostanza in esso racchiusa.

È sempre pericolosa pratica il tenere anche nell' inverno molto ammucchiata la semente; ma, all' incominciar della primavera, chi non è diligente nell' allargarla ne prova senza fallo del danno.

Preparazione delle uova per la nascita de' Bachi.

Allorchè si apre la stagione, cioè dopo la metà di marzo, s' incominciano le operazioni sulla semente col metterla per un' ora circa nel vino; e quantunque nell' autunno sia stata ben purgata, pure si vedranno ancora delle uova galleggianti sul vino, le quali si separeranno dalle altre cadute al fondo. Levata poi la semente dal vino, dopo che sia bene asciutta, si riponga essa entro sacchetti, e si procuri di conservare

alle uova un ambiente fresco, onde allontanare il pericolo di un intempestivo sviluppo de' Bachi.

Quando poi le gemme de' Moroni cominciano a verdeggiare sensibilmente, si levino i detti sacchetti dal luogo fresco, e si stendano su di un materasso, sempre in modo che la semente che contengono, non vi resti ammucchiata, e si coprano così stesi con una coperta di lana; avvertendo di aprire i sacchetti ogni due giorni, e di smuovere le uova, affinchè sentano tutte egualmente il calore, che a poco a poco acquistano.

Nascita de' Bachi.

Allorchè si vede sufficientemente inoltrato lo sviluppo de' Moroni, si scelga la stanza, in cui si avranno a far nascere i Bachi. Sia questa piuttosto picciola, che grande, situata verso il mezzodì, e fiancheggiata d' altre stanze, se è fattibile, agli altri lati. Sia situata una stufa di cotto nel luogo più adattato, e comodo della medesima; e quando lo sviluppo de' Moroni è avanzato a segno, che sia fra otto, o dieci giorni spiegata la foglia, si collochi nella detta stanza della stufa un tavolo, e si copra il suo piano con una coperta di lana, sopra la quale si pongano delle cassette di cartone, o di legno, coperte di carta nell' interno (le quali si avranno già pronte), e si versi in esse la semente, che trovavasi ne' sacchetti, distribuendola in modo, che le varie pesate porzioni occupino le cassette in corrispondente larghezza della quantità di semente, e non sia più alta di un dito al traverso. Fatte queste disposizioni, si accende il fuoco nella

stufa quanto basta a riscaldare la stanza sino circa il 14.° grado del Termometro di Reaumur, conservando il calore al detto grado per tre giorni. Indi si accrescerà il calore sempre di un grado ogni giorno, in modo, che al nono giorno sia al 21.°, e nel decimo, undecimo, e duodecimo al 22.° grado.

Egli è però indispensabile il muovere la semente nelle cassette due volte al giorno, affinchè nel centro del mucchio non si ecciti un soverchio nocevole calore.

Se trattenendosi per un po' di tempo in silenzio nella stanza, si sentisse una crepitazione nella semente simile al rumore del tarlo ne' legni, questo sarà un sicuro indizio dell' avanzato sviluppo de' Bachi, per cui passati due, o tre giorni si vedranno dei Bachi fra le uova in discreto numero; ne' due giorni però seguenti se ne avrà un' abbondante sortita.

Quando i Bachi sono vicini a nascere, si mettono nelle cassette alcuni foglj di carta bianca bucata, e tagliati in modo da coprire tutta la superficie della semente. I Bachi nati si vedranno comparire su detta carta, passando pei buchi in essa praticati: per raccoglierli non si ha che a tenervi sopra dei ramicelli di gelso, sui quali i Bachi sormonteranno, e così si trasporteranno sopra grandi foglj di carta già a tal uopo preparati nella medesima stanza, senza che vi restino attaccate delle uova, come succederebbe ponendo i detti ramicelli sulla nuda semente.

I Bachi nati col metodo indicato saranno sani, e vigorosi, ed avranno un colore castagno carico, e non saranno quindi nè rossi, nè neri; colori che ad essi non sono proprj, e dinotano malattia.

I Bachi appena nati, si alimenteranno con foglia minutamente tagliata, e si ordinerà ai Coloni di trasportarli subito nelle rispettive case, onde non venghino offesi dal caldo troppo forte della stufa; che se fosse impossibile l'eseguire tale trasporto entro 12 ore dall'essere nati i Bachi, si trasporteranno in una stanza contigua a quella della stufa, ma che sia riscaldata almeno al 19.° grado dell'indicato Termometro.

Di mano in mano che nascono i Bachi, converrà segregare le uova bucate dalle altre; e ciò si ottiene col soffiare leggermente su di esse. Questa operazione poi deve essere ripetuta finò a che ultimato sia il nascere de' Bachi, o almeno sia rimasta solo quella poca semente, che sarebbe da trascurarsi.

Delle stanze de' Coloni destinate a ricevere i Bachi appena nati.

Le stanze de' Coloni destinate a ricevere i Bachi appena nati, dovranno primieramente essere imbiancate, perdendo così qualunque cattivo odore, che potessero avere contratto nel decorso dell'anno. 2.° Si dovranno diligentemente otturare tutti i buchi che vi si trovassero, onde impedire l'ingresso ai sorci. 3.° Vi dovranno essere, un Termometro, uno o più sfogatoj nella soffitta, ed una o più porte, e finestre, come pure vi sarà il suo cammino.

La temperatura di queste stanze dev' essere portata al 19.° grado, cioè due gradi in circa minore di quella dove sono nati.

Già in ciascuna di dette stanze si saranno apparecchiate le tavole, o graticci coperti di carta, sopra cui si devono stendere i Bachi.

Si trasporteranno i Bachi nell'ora più calda del giorno, e ben coperti. Ciascun Colono, giunto alla rispettiva casa, spargerà su i Bachi dei germogli freschi, e con essi levandogli dai foglj di carta, sopra i quali li avrà trasportati, li collocherà sulle tavole preparate, in maniera che non ne occupino più della metà, ponendoli in una striscia longitudinale nel mezzo delle medesime. Da loro poi si stenderanno ai lati che rimarranno vuoti, adescandoli con dei ritagli di foglia su di essi sparsi.

Disposti i Bachi nelle stanze de' Coloni subito dopo nati, come si è insegnato di sopra, diasi ora principio al loro governo.

Prima età dei Bachi.

Ne' primi 4 giorni dopo disposti i Bachi nelle stanze suddette, si dàno loro quattro pasti, in modo che passino sei ore dall'uno all'altro; sempre con foglia minutamente tagliata.

Si devono tenere bene allargati i Bachi, quantunque piccioli, altrimenti vanno soggetti a varie malattie, e si rendono tra di loro disuguali.

La foglia, dalla nascita de' Bachi sino alla prima muta, si dovrà mondare dalle cime troppo tenere, che sono nocive; e sarà altresì cura del Contadino di tenere sempre una discreta scorta di foglia un giorno per l'altro, per non esporsi al pericolo di non averne

qualora venissero giornate piovose, poichè in tal caso sarà meglio far loro sentire la fame, aspettando che la foglia sia asciugata, piuttosto che darla loro bagnata, il che è sempre pregiudiziale; come pure è poco salubre il pascolare i Bachi con foglia appena colta dalla pianta, essendo questa troppo acquosa, e quindi rilassante.

Nel quarto giorno si cominceranno a vedere alcuni Bachi a scuotere la testa, si rallentano di mangiare, e danno indizio di sentirsi aggravati dalla loro guaina. Si somministrerà loro più leggermente l'alimento, a misura che essi anderanno disponendosi a dormire, ma non si cesserà di dar loro una spruzzata di foglia, sinchè si vede esservene tuttavia alcuno che la mangia.

Al primo scuotersi de' Bachi dal primo sonno, o malattia, non si darà ad essi da mangiare, ma bensì si aspetterà che siansi levati generalmente tutti, per tenerli così ad una eguaglianza. Quando saranno tutti levati, si darà ad essi da mangiare per un giorno sul loro letto, affinchè possano ristorarsi, e rinforzarsi prima di mutarli.

Seconda età de' Bachi.

Un giorno dopo che i Bachi saranno tutti levati, si stenderanno sopra di essi dei ramicelli di foglia, sopra cui essi rimonteranno, e così sarà facile di trasportarli sopra altre tavole a tal uopo già preparate, mettendoli nel mezzo di esse, in modo che non ne occupino più della metà; frattanto si leveranno i letti sopra cui i Bachi prima giaceano.

Anche in questa età si alimenteranno i Bachi quattro volte al giorno.

Passati altri 4 giorni dopo la muta, tutti anderanno nuovamente addormentandosi; ed il giorno appresso saranno tutti mutati, e desti, e la seconda età sarà compiuta; indi si porterà la temperatura tra il grado 17.° e 18.° sino alla seguente muta.

Terza età de' Bachi.

Anche in questa muta non si darà da mangiare ai Bachi, finchè non siano tutti risvegliati, indi si passerà a diradarli, praticando per il trasporto, i soliti ramicelli di gelso, e si leverà loro di sotto il letto, cambiando se è fattibile anche i fogli di carta, giacchè il Baco trovandosi tutto netto, si conforta, e si ravviva a guisa di un convalescente, che passa da un letto sudicio, ad un altro pulito e fresco.

A misura che l' animale ingrossa, respira e traspira di più, per cui conviene aprire qualche volta lo sfogatojo, per ottenere nella stanza qualche poca ventilazione.

La temperatura della stanza nel corso della terza età vuol essere al 17.° grado. Si proseguirà pure ad alimentare i Bachi quattro volte in 24 ore, e dovranno i pasti essere sempre l' uno più dell' altro abbondanti, avvicinandosi alla dormita di ciascuna età.

In giornate molto umide e soffocate un poco di fuoco con legna leggere, dà il conveniente movimento all' aria interna, lasciando però aperto lo sfogatojo, onde aprire una comunicazione all' aria esterna.

Quarta età de' Bachi.

La temperatura della stanza per questa quarta età vuol essere tra il 16.° e 17.° grado; ma se avviene che il Termometro si alzi anche al 18.° non deve recare alcun dispiacere; basta però aprire i fori, e le finestre da quella parte, che meno è riscaldata dal sole.

Se si conosce che l' aria sia stagnante, allora si devranno eccitar fiamme con legna minuta e ben secca, onde muovere una corrente d' aria da tutte le aperture, e per tal modo cambiare tutto l' interno ambiente.

Come al solito non si levano i Bachi dalle tavole, ove hanno compiuta la terza muta, se non sono presso che tutti desti; di che quando siasi sicuri, si toglie loro di sotto il letto, si diradano ben bene, e non si abbia mai timore di diradarli troppo, poichè quando il Baco è alle strette, l' azione de' suoi organi inspiratorj, e traspiratorj è impedita, o resa malagevole dagli altri Bachi, che lo premono troppo ai lati, e gli stanno addosso; e quindi facilmente si ammala.

La foglia che si darà a mangiare in questa età deve essere almeno grossamente tagliata; e si alimenteranno i Bachi cinque volte tra il giorno e la notte, lasciando cioè 4 ore in circa d' intervallo tra un pasto e l' altro.

Dopo cinque o sei giorni, che i Bachi sono levati, cominceranno nuovamente a dormire, e nel settimo giorno si desteranno, e compiranno la quarta loro età

Durante questa età, ella è cosa utile l' accendere tre o quattro volte al giorno ne' cammini piccole porzioni di ricci di falegname, o paglia secca, trattandosi soltanto di muovere colla fiamma grandi colonne d' aria, e non di riscaldarla. Quando ardono i ricci, o la paglia, si lasciano per lo meno aperti gli sfogatoj sotto al tetto, ed un poco le finestre, affinchè da per tutto l' aria dolcemente si muova, e si rinnovi; e siccome in questo tempo occorrerà più volte di tenere aperti i serramenti delle finestre, per ciò si porranno al di fuori di esse delle pagliate, o frascate, onde non entrino i raggi del sole.

Quando l' aria interna della stanza, in cui vi sono i Bachi, divenisse un po' grave a chi la respira, cioè che non si respirasse colla stessa facilità, come se fosse all' aria aperta, si devono tosto eccitar fiamme, onde vuotar l'aria, facendone entrare altrettanta d'esterna, mediante il lasciare aperti gli sfogatoj, come sopra.

Egli è perciò che durante la quarta muta sino che i Bachi si dispongono alla maturanza, non si hanno mai a lasciar chiusi gli usci, nè li suddetti sfogatoj, eccetto il caso di straordinario freddo, vento, o continuata pioggia.

Quinta età de' Bachi.

La quinta età de' Bachi da seta è la più lunga, e la più decisiva.

A misura che il Baco in questa quinta età ingrossa, dentro di esso insorgono tre nemici, che più o meno
uniti entro le stanze, possono prontamente
rlo.

Questi nemici che fanno guerra ai Bachi; sono:

1.° La quasi incredibile quantità di vapore acqueo, che ogni giorno esce per traspirazione dall' animale. 2.° Le emanazioni mefitiche che si svolgono ogni giorno dall' animale, dagli escrementi, e dalla foglia. 3.° La qualità umida e calda dell' aria admosferica.

Questi tre nemici danneggiano in tre modi il Baco:

1.° I vapori acquosi che escono dalla foglia, e quelli che nascono per la traspirazione dell' animale, tendono incessantemente a rilassare la pelle che copre il Baco, la quale perdendo allora parte della sua elasticità, rende il Baco quasi intorpidito, gli fa diminuire l' appetito, altera l' andamento delle necessarie sue secrezioni, e lo porta a malattie di vario genere.

2.° Le emanazioni mefitiche rendono stentata la respirazione dell' animale, e danno malattie di più maniere, ed anche morte.

3.° L' umidità e l' aria admosferica stagnante, eccitano grandissima fermentazione ne' letami, per cui l' aria perdendo la naturale sua elasticità, e facendosi poco respirabile, va facilmente a divenire micidiale ai Bachi.

Aggiungiamo anche un' altra terribile cagione, la quale deriva dal tener troppo fitti sulle tavole, specialmente nell' ultima età i Bachi; poichè essi non respirano per la bocca, come noi, ma per quei fori, che sono in vicinanza a' suoi piedi, che sono in numero di 18. Egli è evidente per ciò, che qualora il Baco sia soverchiamente fitto, questi organi vengono impediti

nelle loro funzioni dagli altri Bachi, che lo premono ai fianchi, e gli stan sopra.

Se questi nemici non vengono conosciuti e combattuti da chi governa i Bachi, questi poveri animaletti si trovano offesi nella loro costituzione fisica, e spesso in mezzo alle migliori speranze, si vedono essi a perire: su di che ogni anno si sentono dolentissime istorie.

Governo de' Bachi dalla quarta muta sino alla loro maturità.

Compiuta la quarta muta, le stanze devono essere costantemente tenute tra il 16.° grado e 16.° 1/2 di temperatura.

Un giorno dopo che i Bachi saranno tutti levati, si dovrà praticare al solito, la troppo necessaria diradazione, mediante i consueti ramicelli di gelso, trasportando i Bachi sulle tavole, che si saranno preparate, in una striscia come sopra, occupante non più della metà di dette tavole; indi si eseguirà l' opportuno spurgo di quelle tavole, su cui prima giaceano i Bachi.

Dalla quarta muta sino alla maturità i Bachi si dovranno alimentare più spesso di giorno, e di notte; ma si differirà sempre a pascerli almeno un' ora dopo che avranno mangiata la foglia avuta da prima, affinchè possino eseguire la loro digestione, la quale però succede presto, e facilmente, a motivo dell' aumento di vigor naturale che acquistano in questa età, motivo per cui richieggono più frequente, e più abbondante alimento.

In questa quinta età de' Bachi è necessario cambiare un giorno sì, un giorno no il letto, e rimetterli ogni volta più radi sulle rispettive tavole.

A questo tempo, e massime presso la maturanza, si dovrà serbare la miglior foglia più sostanziosa, la quale si è la *Piacentina*, e di brocca vecchia.

Questi sono i giorni che esigono grande cura, e diligenza dal coltivatore de' Bachi, poichè in questo tempo l'admosfera suole prendere delle alterazioni, ó per cagione di frequenti piogge, o a motivo di venti sirocali. Ora se in questo caso chi coltiva i Bachi, oltre al procurar loro il pascolo di foglia sempre asciutta, non sa anche far uso di fiammate, e degli sfogatoj delle soffitte, onde asciutta parimenti mantenere l'aria nelle stanze de' Bachi, li vede subito dominati dal male del giallume.

Chi adunque presiede alla coltivazione de' Bachi, ha molto a temere in questi giorni più gli effetti del caldo, che quelli del freddo.

Non v' ha quasi un Contadino, a cui la memoria delle passate sue vicende non ricordi i flagelli che produce ne' Bachi il soffocante calore.

Per soffoco s' intende un certo torpore o in tutta l' admosfera, o particolarmente nell' aria racchiusa nella stanza. Questo torpore se continui per poco, porta ai Bachi languidezza, inappetenza, ed un livido colore nella loro pelle; se duri lungamente, produce differenti mali, e tutti terribili.

In alcuni Bachi si fa manifesto il segnale di un avanzato giallume, altri con tutte le apparenze di

salute restano morti sul letto, altri finalmente compajono all'improvviso macchiati di nero, e sono subito seguiti da varj e furiosi contorcimenti, indi dalla morte, e da una bianca muffa, che copre l'indurito loro corpo; fatal colpo, che quando comincia a manifestarsi, dicesi male del Segno, e in quanto termina colla bianca muffa, si chiama male del Calcinaccio.

V' hanno delle giornate, nelle quali essendo ingombro il Cielo di grosse nubi, l' aria è tutta quasi stagnante, e i Bachi in conseguenza sono in pericolo, in qualunque stanza si trovino.

Si devono perciò aprire tutti gli sfogatoj, e tutte le porte o finestre, lasciando sole chiuse, o riparando quelle, in cui entrassero i raggi solari diretti, o riverberati. Si facciano delle fiammate nel mezzo, o negli angoli delle stanze, con paglia, o come dicemmo, con ricci da falegname, e mettendo nelle stanze alcuni secchj d' acqua che si terrà frequentemente mutata.

Gli sfogatoj, e le porte aperte servono allo sfogo del calorico, e ad introdurre nelle stanze nuova corrente d' aria pura.

L' acqua che si rinnova nei secchj, s' impossessa dell' acido carbonico, col quale ha molta affinità.

Le fiammate che si accendono, tirano dalle aperture varie colonne d' aria, e la mantengono così sempre ventilata e pura.

A distruggere però i varj gaz micidiali dei Bachi, si opera come segue:

Messa nel mezzo di quelle stanze, in cui si vuol purgare l' aria, una tazza grande di vetro con entro un

cucchiale di sale di cucina, vi si versi in tre o quattro riprese, e con qualche intervallo di tempo, dell' acido solforico, volgarmente detto *Olio di Vitriuolo*, quanto ne può contenere un piccolo bicchiere da liquore; il vapore acido, che s' innalzerà e si spanderà dappertutto nella stanza, vi distruggerà ogni infezione.

Comunque in somma sia il difetto di tutta l' admosfera, o della sola stanza, è sempre vero che sta in mano di chi coltiva i Bachi il correggerlo, col ricorrere ai conosciuti rimedj.

Circa poi l' ottavo giorno, dopo levati della quarta muta i Bachi cominceranno a disporsi alla maturità, e quindi si dovranno preparare le opportune siepi.

È superfluo l' esporre qui il modo, con cui si formano dette siepi, poichè è bastantemente conosciuto; avvertirò soltanto, che desse vanno formate di fascinetti di viti, di oppj, o d' altro che sia ben secco, e pulito, e che siano molto ariose, e non già folte, onde i Bachi trovino luogo, tra l' uno e l' altro di essi, di stendere comodamente le loro fila, e l' aria vi possa liberamente circolare.

Ultimi pasti che si danno ai Bachi.

Il poco appetito del Baco per la foglia, e la poca disposizione sua a montarvi sopra, fanno, che conviene essere avari nel dar loro da mangiare, poichè le forze digestive del Baco si sono sommamente infievolite, e parecchi mangiano soltanto per abitudine, o per intemperanza, senza punto averne bisogno.

Vicini essendo tutti i Bachi alla maturanza, egli è

della somma necessità il conservar loro un ambiente un poco fresco.

Di mano in mano, che compariranno maturi i Bachi, si metteranno delicatamente e senza strappazzarli vicino alla siepe, abilitandoli a salirvi sopra da loro stessi. E siccome sulle tavole si vedranno de' Bachi, che avranno in parte l' aspetto di maturità, e parte no, perciò si copriranno con un po' di foglia, e sopra di essa vi si porranno delle frasche di olmo, o di castagno. Tutti quei Bachi, che dalla foglia passeranno al ramicello di olmo, o di castagno, saranno interamente maturi, questi si levano dai suddetti ramicelli, si pongono sulla siepe, e si vedranno subito a travagliare il Bozzolo.

Dopo la salita de' Bachi al bosco, e fino al compimento del Bozzolo.

Dopo 24 ore e più che i Bachi sono montati al bosco, e che la maggior parte hanno cominciato il Bozzolo, ne rimangono tuttavia sulle tavole di quelli che sono pigri, che non mangiano, non prendono alcun carattere di maturità, e si stanno neghittosi; questi tosto si levano, e si portano in altra stanza riscaldata a 18 gradi almeno, dolcemente ventilata, ove vi siano le opportune tavole, coperte di carta al solito, e colla siepe preparata. Appena questi Bachi saranno ivi collocati, alcuni saliranno subito, altri poco dopo, ed altri mangeranno un poco, e poscia monteranno anch' essi.

Quando i Bachi salgono al bosco, e fino che non

si sono chiusi nel Bozzolo, conviene avere gran cura che la temperatura non si abbassi più del grado 16.°, e che l'aria esterna, se è più fredda dell'aria interna, non entri a colpire direttamente il Baco; ma che l'interna circolazione dell'aria siegua dolcemente dagli sfogatoj posti nella soffitta, e dalle porte che mettono in stanze contigue, poichè l'aria molto agitata intorpidisce il Baco, spesso lo fa cadere, e gli fa sospendere il lavoro incominciato.

Quando il Bozzolo ha poi acquistato una certa consistenza, allora qualunque sia la temperatura, e l'agitazione esterna, nulla più v'è a temere, lasciando tutti i fori aperti, giacchè il Baco gode, anzichè soffrire.

L'arte insegna ad evitare tutti gl'inconvenienti di cui abbiamo parlato: inconvenienti, che ogni anno rapiscono numero immenso di Bachi, e contribuiscono a formare una grande quantità di più o meno cattivi Bozzoli.

La quinta età de' Bachi si va compiendo a misura che il Baco vigoroso versa la seta, e forma il Bozzolo. Essa è interamente compiuta, tosto che si sentono le Galette molto consistenti. Allora il Baco ha deposta la guaina entro il Bozzolo, si è cangiato in Crisalide, e la sua sesta età incomincia. Finisce poi la sesta età il Baco, quando segue la stupenda metamorfosi, passando da Crisalide in Farfalla, da cui entra nella settima.

Settima età de' Bachi.

L' ultima metamorfosi che porta i Bachi al loro perfetto stato, che si è quello di Farfalla, nulla affatto interessa coloro, che ad altri affidano la produzione delle uova, di cui si ha a far uso nel seguente anno. Ma a chi pensa fabbricarsi la semente, un' operazione gli resta ancora di non minore rilievo delle passate.

Supposto adunque che si abbia a fabbricare la semente, la prima operazione è la scelta delle Galette. Le più comuni e quotidiane esperienze suggeriscono, che l' ottima semente non può essere prodotta che da sane, e robuste Farfalle; ma le sane e robuste Farfalle non ponno sbuccare, che dalle migliori Galette; dunque attenzione nel far la scelta di esse.

Migliori Galette quali siano.

Generalmente parlando le migliori Galette per fabbricare la semente sono quelle di collina, e tanto migliore si è la riuscita della semente, quanto è più salubre, ed elastica l' aria de' luoghi elevati, dove i Bigatti pieni di vigore hanno formate delle Galette solide e perfette. Al contrario la semente, sebbene fabbricata colla massima diligenza, non potrà mai essere tanto buona, quando si adoprano per fabbricarla Galette raccolte in situazione bassa, e d' aria umida, perchè le Farfalle nascono da tali Galette in corrispondenza della foglia floscia, e poco vigorosa, di cui in tali luoghi furono alimentati i Bachi, e quindi inette le Galette a rendere un seme sano e vigoroso.

Preparazione per la fabbrica della semente.

Fatta la scelta, o la provvista delle Galette si debbono passare ad una ad una per assicurarsi che vi sia la Crisalide viva. Quelle Galette che scosse non fanno sentire alcun rumore, dinotano essere la Crisalide morta; in quelle che scosse producono un suono, che dicesi secco, essa vi è dissseccata; e le altre, che scosse pure danno un suono muto la contengono viva. Da queste poi trascegliere si debbono quelle, che sono dure in ogni parte, ma più ancora resistenti nelle due estremità, di una grana fina ed eguale, e che sieno cerchiate nel mezzo.

V' ha ancora qualche segno per distinguere quelle che contengono il maschio dalle altre che hanno la femmina, ed esso consiste nella diversa loro configurazione, essendosi osservato, che le Galette che sono acute in ambe le estremità, od anche in una sola contengono il maschio, e che da quelle poi che d'ambedue le parti sono rotonde, nasce quasi sempre la femmina.

Nell' atto che ad una ad una si passano le Galette, si debbano svestire quelle che si trascelgono per buone, della borra, ossia spelaja, in cui sono involte, affinchè le Farfalle al sortire non s' inviluppino, ed abbiano a sbrigarsene a stenti. Così apparecchiate si distribuiscano su di quelle tavole che servono ad uso de' Bigatti, e in modo che non vi restino a mucchio: indi si collochino in una stanza asciutta, fresca, e discretamente ventilata.

Per otto o dieci giorni circa dall' avere così disposte le Galette, non occorre su di esse operazione alcuna. Questo piuttosto è il tempo di apparecchiare i panni lini, sui quali le Farfalle dovranno deporre la semente. Si è trovato molto comodo lo stenderli su telaj quadrilunghi, e ad essi assicurarli. Con due dei lati di essi telaj prolungati, oltre il punto in cui s' incontrano col traverso che al basso chiude il quadrato, si fermano in terra alquanto distanti dalla muraglia, e inclinandoli, ad essa vi s' appoggiano: così le Farfalle stanno più comodamente appese, ed i telaj si trasportano a piacere. Nello stendere poi i panni lini su detti telaj, si fa in modo che ne avanzi quattro oncie circa al basso, il quale accrescimento si rivolge all' insù, ed assicurasi con dei pezzetti di legno, onde tenervi un allargo, e formare così una specie di cuna, che serve a raccogliere le uova o le Farfalle, qualora occorre che si stacchino.

Il nascere delle Farfalle è preceduto da un mormorio alquanto continuato, che sentesi specialmente di buon mattino avvicinando l' orecchio alle Galette. Tale mormorio è indizio che le Farfalle stanno separando le fila delle Galette, onde sortire.

Le Farfalle incominciano a nascere di buon mattino, e durano sino a due ore dopo la levata del sole; passato il qual tempo non ve n' hanno che alcune che si schiudono nel seguito del giorno.

Fabbrica della Semente.

Ogni giorno si devono levare dalle tavole le Farfalle di mano in mano che nascono, e trasportarle altrove, servendosi di cartoni, ed avvertendo di tenere separati i maschi delle femmine, acciò impedire che le femmine si accoppiano prima d'essersi sgravate di quell' umore che tutte di solito evaduano, e di procurare ai maschi la maggiore oscurità.

Le copule si fanno in un sol tempo dopo, cioè cessato il nascere delle Farfalle, e ne devono seguire parimenti ad un tempo tutte le disgiunzioni. Ne' maschi finalmente, se restino all' oscuro, e separati dalle femmine, non v' ha tutto quel dibattimento di ali che seguirebbe con molto loro danno, quando si trovassero esposti alla luce. È necessario che chi è destinato a levare dalle tavole le Farfalle sappia francamente distinguere i maschi dalle femmine. Il maschio ha il corpo più sottile di quello della femmina, ed ha le corna più innalzate; dimena esso, tosto che è nato, le ali, ed è spiritoso, e pronto ne' suoi movimenti. La femmina al contrario è molto grossa, e dal largo ventre che strascina, dalle sue corna abbassate, e dalle deboli sue ali mal distese, quasi immobili ed abbattute, è caratterizzata e distinta.

Cessato il nascere delle Farfalle si mischiano i maschi colle femmine, onde ne seguono gli accoppiamenti, avvertendo di levare da essi quelli che si trovano mal figurati, ed indisposti. Di mano in mano che si vedono fatte delle copule, si levino diligentemente,

e si pongono su foglj di carta grandi, disposti in fila regolare, tornando ciò molto a comodo nelle visite che saranno a farsi in seguito.

Si trasporteranno i foglj, sui quali siensi disposte le copule, conservando quello stesso ordine, col quale si sono occupati, mettendoli sul suolo della stanza uno dopo l'altro regolarmente di mano in mano che si empiono di Farfalle, onde così colla stessa regolarità si abbiano a disgiungere.

Fatte le copule delle Farfalle è necessario il ripassare i foglj, onde levarvi quelle che già si fossero disgiunte. Se si mancasse da questa visita, oltrechè quelle femmine, che si trovassero disgiunte, resterebbero infecondate, i maschi lasciati in libertà, scorrendo disperatamente fra le altre copule, le disturberebbero col dibattimento delle loro ali, e quindi succederebbero nuovi disgiungimenti. Raccolte perciò le Farfalle trovate disgiunte, si procuri di nuovamente copularle trasportandole altrove, ed aggiungendo fra di esse qualche numero di altri maschi, se ve ne sono.

Nel tempo, in cui dura il congiungimento delle Farfalle, si visitino le copule più volte, e colla stessa diligenza si levino le disgiunte.

Trascorse quattro in cinque ore di copula, si levino tutti i maschi, tenendo leggermente ferma con due dita ciascuna femmina, e queste si trasportino sui telaj grandi, a ciò preparati, sopra i quali deporranno le loro nova.

Le Farfalle appena separate dal maschio, e poste

su detti telaj, evacuano un umore gialliccio, dal quale verrebbero lordate quelle Farfalle che gli stanno di sotto; dovrassi perciò avvicinare al muro il piede de' telaj, e rendere i medesimi quasi verticali per qualche momento, onde evitare anche questo inconveniente.

Passate 24 ore dall' avere messo sul telajo le femmine, è bene il levarle e trasportarle su di un altro, destinandole ad una semente di seconda qualità. A questa seconda qualità si destineranno pure quelle femmine, che per la loro abbondanza di numero, si sono copulate con maschi di secondo uso. Così operando ogni giorno, finchè nascono delle Farfalle, si avrà compiuta la produzione delle uova.

Volendo fabbricare una semente di seconda qualità colle femmine che si levano da' telaj dopo 24 ore, con quelle che si rigettano nell' atto delle copule, e colle altre che sono state congiunte con maschi di secondo uso, si avranno, come si è detto, i de' telaj destinati a questo uso. Su di esse debbono restare le Farfalle sino a che da se stesse si staccano.

Come si custodisca la semente sui panni.

Nella semente posta sui panni con facilità si producono certe Tignuole, dette volgarmente *Camole*, che vivono poi, e s' ingrossano a spese delle uova, succhiando i loro umori. È perciò necessario l' osservarle attentamente tosto, che sia compiuta su di ciascun panno la deposizione delle uova, onde levarvi quelle immondezze che alcune volte vi restano, e che sono l' avanzo di qualche Farfalla infracidita.

Passati 15 in 20 giorni dopo compiuta la deposizione delle uova, esse avranno acquistato il proprio suo colore, di cenericcio carico. In questo tempo si staccheranno i panni dai rispettivi telaj, e levandoli dalla stanza, in cui si è fabbricata la semente, si trasporteranno in un luogo fresco, e riparato dall' umidità, e vi si lasceranno sino a che venga il tempo di levare da essi la semente, avvertendo però di visitare di tempo in tempo i panni, onde purgarli dai summentovati insetti.

Arrivato il principio di ottobre, egli è conveniente il levare dai panni le uova. Perciò in una giornata serena si prendono, e s' immergono nell' acqua, e vi si tengono sino a che siensene alquanto imbevuti. Si sospendono dappoi in alto, onde ne scoli l' acqua, e si lasciano alcun poco così piegati, affine che si ammollisca quel glutine, che vi tiene attaccate le uova. Si spiegano in seguito tenendo ciascun panno colle mani ai lati, e col labbro di un cucchiale, o qualche altro simile istromento si staccano le uova leggermente. Staccate così, ed ammassate che sieno, si pongono in un recipiente, in cui siavi del vino, e movendole e rimovendole si lavano da quelle feccie, dalle quali per lo più sono lordate. Le uova buone cadranno al fondo, e le infeconde rimarranno a gala; queste si dovranno gettare per essere infruttuose.

Trascorso un' ora in circa d' infusione, si raccolgano le uova in un proporzionato panno, e stendendole sopra il pavimento di una stanza superiore, si avranno presto ben asciutte: si avranno poscia in pronto

dei sacchetti di tela, e distribuita in detti sacchetti la semente, si conserverà essa per tutto l'inverno in luogo riparato dall' umidità e dal gelo, e saranno così compite del tutto le operazioni sulla semente.

Cognizioni necessarie.

A formare un' oncia di semente de' Bachi scelta, vi vogliono per termine medio uova n.° 39168.

A fare una libbra d' oncie 28, vi vogliono buone galette n.° 390.

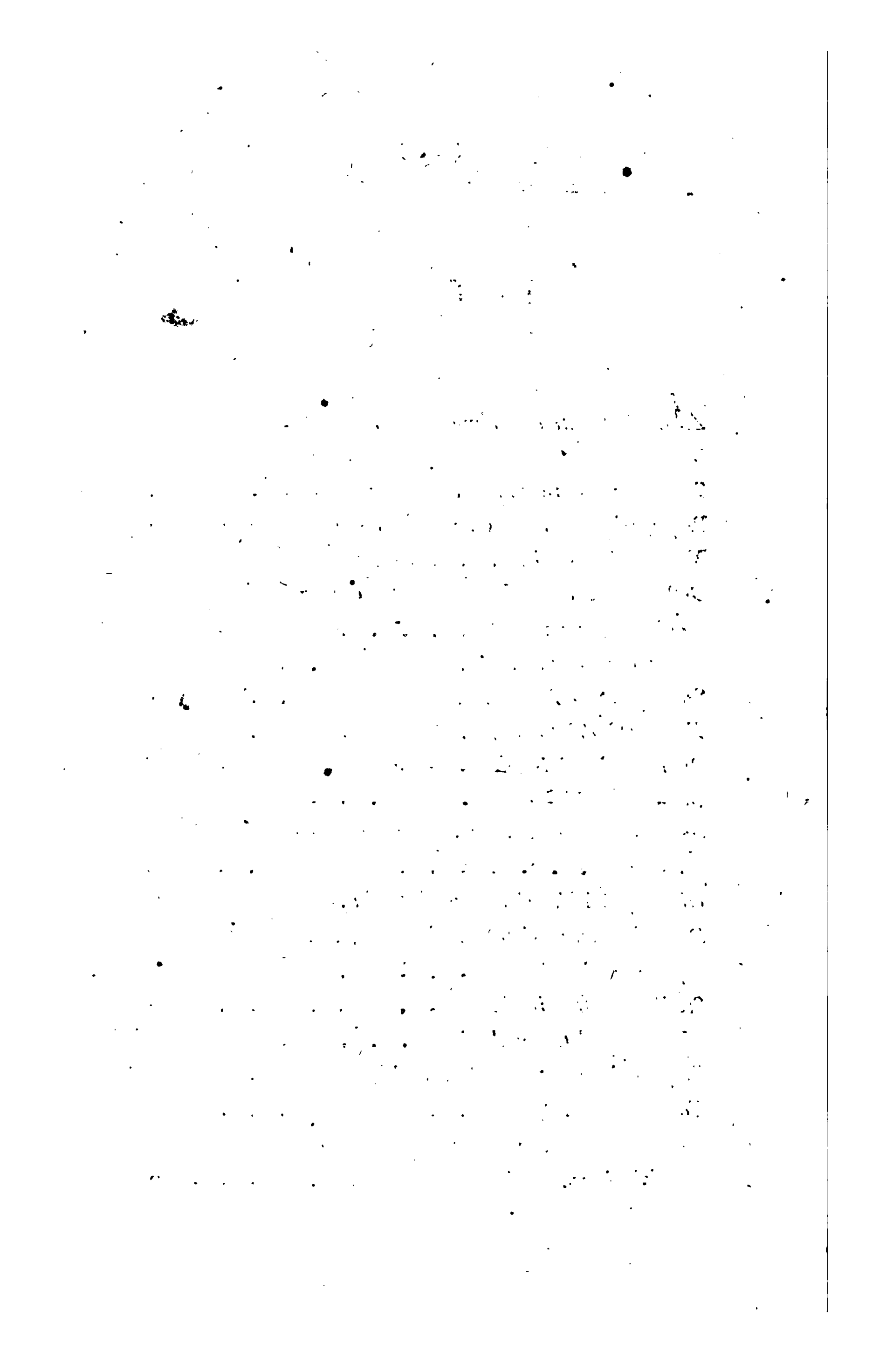
Un' oncia di semente in una discreta raccolta produce libbre di galette d' oncie 28 libbre 60; tale quantità però non si può ottenere negli oscuri tuguri de' Coloni.

Una libbra di galette d' oncie 28 produce di semente oncie 1. 1/2

Per un' oncia di semente si può calcolare di foglia Moroni libbre 1000.

FINE.

INDICE.



 Civati, G. 97204 ed.3

Istruzione practica per la coltivazione de bachi da seta

	DATE	NAME	DATE
	Oct 17, 67		

